

#23 No Idea Kveik IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.51 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (35.1%)	81 %	4
Ziarno	Castlemalting pilzneński	2 kg (35.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking golden ale	1 kg (17.5%)	81 %	11
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	30 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Idaho 7	50 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	X09326	70 g	3 dni	12 %
Na zimno	X09326	70 g	2 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	9 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	Witamina C	1.6 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	90 g	Butelkowanie	---

Notatki

- WARKA 23
11.06.2021
Piwo z zacieraniem słodów (19,2 litra fermentowało)
No Idea Kveik IPA
Słód Simpsons Golden Promise 2 kg 19,50 zł
Słód Pilznieński Castlemalting 2 kg 12,50 zł
Słód Viking Golden Ale 1 kg 7 zł
Słód Carapils 0,3 kg 2,5 zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 2,5zł

Chmiel Chinook 20g 3zł
Chmiel Experimental 09326 140 g 40 zł
Chmiel Idaho 7 30 g 0 zł (nagroda)
Chmiel Idaho 7 50 g 14 zł

Drożdże piwowarskie Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik 10 zł (40zł/4 warki)
(w sumie 111 zł)

do zacierania dodałem 9 gramów gipsu piwowarskiego, ph zacieru - 5,35,
zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 24 litrów brzezki
po filtracji, przed gotowaniem blg 12, po gotowaniu zostało 21 litrów brzezki blg 14, strata na gotowaniu
2,6litra (+ pomiary blg), strata na przelewaniu 1,8 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało
19,2 litra brzezki, blg początkowe 14

Pomiar blg: po 2 dniach - 4,5 po 4 - 4 po 6 - 3,5 po 8 - 3,5 po 12 - 3,2
Straty na mierzaniu blg 0,5 litra

Przełałem na cichą po 8 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę
Straty przy przelewaniu na cichą 1,5 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 i na 2 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 16 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 1 litr
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (96 gramów - ~6 gr. na litr piwa) i witaminą C (1,8 grama), do
butelkowania zostało 16,2 litra

Blg początkowe 14, końcowe 3,2, alk 6
8 dni na fermentacji burzliwej, 8 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 27.06.2021,
31 butelek, ~4zł za butelkę
27 cze 2021, 13:40